



## Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

106-107 | 2006

Des normes à boire et à manger

---

# Boire et manger : l'épreuve du terrain

*Drinking and Eating: The Field-Test*

Sabine Kradolfer

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1365>

DOI : 10.4000/jda.1365

ISSN : 2114-2203

### Éditeur

Association française des anthropologues

### Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 287-305

ISSN : 1156-0428

### Référence électronique

Sabine Kradolfer, « Boire et manger : l'épreuve du terrain », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 17 novembre 2010, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1365> ; DOI : 10.4000/jda.1365

---

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Journal des anthropologues

---

# Boire et manger : l'épreuve du terrain

*Drinking and Eating: The Field-Test*

Sabine Kradolfer

---

- 1 « *Sírvase un matecito* »<sup>1</sup> est la phrase par laquelle tout visiteur est invité à partager une *mateada* (consommation collective d'une infusion de feuilles de maté – *ilex paraguayensis*) pour le remercier de sa venue dans les communautés rurales mapuche de la Patagonie argentine. Si le maté est consommé dans toute l'Argentine, l'Uruguay, le Paraguay et le sud du Brésil, les règles du donner, du recevoir et du rendre du récipient qui contient l'infusion répondent, chez les Mapuche, à un certain nombre de conventions qui permettent d'identifier la familiarité d'une personne qui leur est inconnue avec leur société. En fonction des gestes et des paroles échangés pendant la *mateada*, la visiteuse ou le visiteur dévoilera – souvent de manière involontaire, dans le cas des métis et des Blancs – son appartenance, sa proximité, sa connaissance, ou non, de la culture mapuche. Ce premier contact avec les habitants d'une maisonnée est par conséquent crucial pour obtenir ultérieurement l'autorisation d'y demeurer pour une ou plusieurs nuits. Pour faire accepter sa présence auprès de ses futurs informateurs, l'anthropologue doit maîtriser « l'art du maté », tant au niveau des gestes et des paroles échangés que dans l'interprétation des signes qu'il véhicule.
- 2 Pour illustrer mes propos, je m'appuierai sur un certain nombre d'observations détaillées d'échanges alimentaires dans lesquels j'ai été partie prenante durant les différentes recherches de terrain que j'ai effectuées depuis 1995 dans les communautés rurales d'éleveurs mapuche de la province de Neuquén<sup>2</sup>, en Argentine. Ces dernières sont composées de 40 à 500 personnes environ qui vivent dispersées sur des territoires pouvant aller de quelques centaines à plusieurs dizaines de milliers d'hectares<sup>3</sup> (Falaschi, 1996). Chaque groupe domestique occupe un certain nombre de *ranchos* (en dur, en brique crue, en pierre, en pisé, etc.) disposés les uns à côté des autres et occupant chacun une ou plusieurs fonctions : cuisine, chambre à coucher, dépôt, écurie, poulailler, etc. À cette dispersion spatiale, s'ajoute une segmentation du pouvoir puisque chaque maître de maison – c'est-à-dire, en général, l'homme le plus âgé du groupe domestique – considère

qu'il est la seule personne à pouvoir autoriser quelqu'un à pénétrer sur son territoire. Chaque communauté est représentée par un chef ou cacique (*lonco* en *mapudungun*) qui fonctionne comme intermédiaire ou médiateur avec les autorités provinciales et/ou nationales et avec les autres communautés, mais qui n'intervient que rarement dans les affaires internes des groupes domestiques.

- 3 Si l'organisation sociale de ces communautés est fortement déterminée par la parenté, celle-ci ne suffit pas à expliquer les mouvements sociaux de rapprochement et d'éloignement, inhérents à des réseaux complexes d'échanges de biens et services, qui ont lieu entre les différents groupes domestiques (Kradolfer, 2001, 2002, 2005). Une participation adéquate au sein de ce que Mauss (1991) a appelé les échanges-dons se révèle alors centrale pour l'anthropologue qui désire s'intégrer dans les communautés et les groupes domestiques. Puisqu'une grande partie de ces pratiques concerne la nourriture, nous verrons que les actions de boire et de manger avec des informateurs dépassent largement les nécessités biologiques et qu'elles sont essentielles au maintien du lien social et à la vie en société. Mais, s'il faut boire et manger pour survivre, en contexte mapuche ces actions peuvent aussi se révéler dangereuses puisqu'elles peuvent être porteuses de sorts qui provoquent des maladies et parfois la mort.

## Arriver sur le terrain ou comment apprendre à consommer sans modération

- 4 Quelques jours après mon arrivée sur le terrain, le fils du maître de maison qui m'avait accueillie m'offrit de me faire visiter sa communauté. Les habitants de la première maison dans laquelle nous nous sommes rendus venaient de revenir, à pied, de la petite ville située à une vingtaine de kilomètres de la communauté. Après nous avoir offert du maté, je me rendis compte qu'une activité particulière se déroulait dans le *rancho* servant de cuisine et, ne voulant m'imposer pour le repas, je proposais à mon guide de partir. Celui-ci désapprouva ma décision et m'expliqua que le morceau de viande qui avait été mis sur le feu, ainsi que les *tortas fritas* (galettes de pâte à pain frites dans de la graisse animale) que nos hôtes venaient de nous offrir n'avaient pas été préparées pour eux, mais tout spécialement pour nous, dans le but de nous remercier de notre visite. Au bout d'une petite heure, on nous proposa effectivement un délicieux *asado* (pièce de viande grillée) de chèvre, duquel nous seuls fûmes invités à nous servir, pendant que les autres personnes présentes nous regardaient manger. Si mon guide engloutit plusieurs gros morceaux de viande, j'étais quant à moi totalement incapable de faire honneur au repas qui nous était offert comme les Mapuche l'entendaient, c'est-à-dire en consommant plus d'un demi-kilogramme de viande, et ce, d'autant plus que j'avais bu plusieurs décilitres de maté très sucré accompagné de *tortas fritas*. J'expliquais par conséquent qu'en Suisse, nous n'avons pas l'habitude de consommer autant de viande qu'en Argentine, qu'elle y est très chère, etc.
- 5 Cette visite n'était cependant que la première de la journée, et je dus bientôt me résoudre à accepter d'autres *asados* précédés de maté et de *tortas fritas* ; au total, durant cette journée-là, ce ne furent pas moins de cinq plantureux repas qui me furent servis. Mon guide, quant à lui, était très content de sa journée puisqu'il avait pu manger à sa guise dans toutes les maisons que nous avons visitées – au total, je calcule qu'il avait consommé plus de deux kilogrammes de viande – et qu'en plus de cela, il avait touché une

somme d'argent pour m'avoir loué un cheval et m'avoir accompagnée durant toute la journée. Dès notre retour au domicile de ses parents, il leur commenta par le détail l'assaisonnement, la cuisson, la taille, bref, les moindres détails des différents *asados*. Ses remarques étaient associées à des jugements de valeur sur la manière dont ses grands-parents, oncles, tantes, neveux et nièces (réels ou classificatoires) nous avaient accueillis. Je compris alors que l'*asado* servi peu après notre arrivée dans la troisième maison où nous nous étions arrêtés était *arreatado* (brûlé à l'extérieur mais encore crû à l'intérieur), signe d'une cuisson faite dans la hâte. *Arreatado* qualifiait l'*asado*, mais témoignait en même temps du peu de considération avec lequel nous avions été reçus et le père de mon guide décida qu'il valait mieux éviter de nous rendre à nouveau chez ce frère classificatoire. Mon hôte désapprouvait par ailleurs le fait de recevoir quelqu'un pour lui servir un *asado arreatado* et considérait qu'il était préférable soit de ne pas inviter les visiteurs à descendre de cheval soit, si le maître de maison décidait de les recevoir, de ne pas leur offrir à manger, ce qui était préférable, selon lui, à « offrir n'importe quoi ».

- 6 Certains commentaires de mon guide portaient sur mes réactions et ma manière de consommer : je mangeais très (trop) peu, je ne savais pas couper l'*asado* et me servir toute seule, je préférais la viande maigre aux morceaux entremêlés de graisse qui se trouvent sur les côtes (le plat de côtes est le repas par excellence pour les Mapuche qui ne manquaient pas de m'en couper d'importants morceaux dégoulinants de graisse), etc. Ses remarques me furent utiles, puisqu'elles me permirent de comprendre comment agir pour ne pas offenser les personnes qui m'invitaient à manger, mais cette journée m'apprit avant tout qu'il serait préférable de visiter lentement la communauté, à raison d'une famille par jour.

## Tout manger ?

- 7 En raison du régime alimentaire essentiellement carné des Mapuche, j'avais échappé à nombre de situations décrites par d'autres anthropologues où l'obligation de consommer des insectes, des larves ou de la nourriture putréfiée provoque des réactions de dégoût. Mais je mis peu de temps à comprendre que mes difficultés alimentaires seraient liées aux quantités et aux morceaux à consommer pour respecter les règles de la bienséance. Tout animal tué est utilisé au maximum<sup>4</sup> : les quartiers de viande sont soit grillés soit bouillis ; les entrailles sont lavées et consommées presque intégralement (hormis la vésicule biliaire et quelques rares morceaux, comme l'œsophage, qui sont donnés aux chiens) ; les extrémités des pattes des vaches sont bouillies pour en extraire de la gélatine ; la graisse est fondue et elle servira dans la composition des *tortas fritas* ainsi que pour les frire ; le sang est récupéré pour en faire du boudin ou bu, crû, avant qu'il n'ait eu le temps de coaguler ; les têtes sont entièrement consommées (sauf les yeux) et, quant il s'agit de petit bétail (chèvres et moutons), elles sont bouillies ou grillées et consommées sans que les différents morceaux soient séparés du crâne ; finalement, les peaux servent pour faire des couvertures, des selles et différentes pièces de harnachement pour les chevaux.
- 8 Si cette utilisation complète de toutes les parties d'un animal, ainsi que le respect qui était témoigné à la bête avant de l'égorger pouvaient me réconcilier avec la violence de sa mise à mort, je mis un certain temps à arriver à consommer le *ñachi* (en *mapudungun*), c'est-à-dire le sang crû additionné d'ail, d'oignon, de sel et de piment qui est avalé immédiatement après avoir été prélevé, c'est-à-dire, avant qu'il ne coagule. Le dégoût que

peut m'inspirer ce plat est interprété par les Mapuche comme le signe de ma non appartenance à leur société, et ce d'autant plus que ce plat-là en particulier est associé à leur identité. En effet, le fait de consommer le sang et/ou les rognons crus est considéré comme un signe de « mapuchité » ; les parents présentent une cuillerée de *ñachi* ou un petit morceau de rognon à leurs enfants en leur disant : « Tu es Mapuche, tu dois le manger ! ». Mes esquives, comme le fait d'invoquer la présence de poils de chèvre dans le *ñachi* pour refuser d'en consommer, lorsqu'on me passait le plat que je m'empressais de redonner à mon tour, ne trompaient personne et si une personne insistait lourdement pour que j'en consomme, d'autres intervenaient alors pour justifier ma réaction en constatant que : « bien qu'elle vive avec nous, c'est une étrangère, ce n'est pas dans ses habitudes de consommer le *ñachi*, comme elle s'est déjà très bien adaptée à notre mode de vie, peut-être qu'un jour elle saura l'apprécier ». Dans de telles situations, ma position d'altérité et d'extériorité me sauvait la mise, alors que les jeunes Mapuche élevés en ville qui venaient rendre visite à leurs familles se voyaient obligés d'accepter, pour le moins de consommer une petite cuillerée de *ñachi*.

- 9 Si le *ñachi* ne me semble pas très agréable ni au niveau de sa texture gluante, ni au goût, goût qui dépend avant tout des épices qui entrent dans sa fabrication et où le piment prédomine, j'ai par contre rapidement apprécié la cervelle. Mais je n'oublierai jamais l'horreur que je pus lire dans le regard d'amis argentins venus me rendre visite sur le terrain au moment où je pris une tête de chèvre cuite, la retournai pour saupoudrer de sel le trou de l'occiput et commencer à déguster la cervelle en l'extrayant du crâne avec une petite cuillère avec les mêmes gestes que pour manger un yoghourt en pot. À ce moment-là, je me souvins d'un regard similaire que j'avais porté sur un adolescent mapuche lorsque, pour la première fois, je voyais manger une cervelle de cette manière-là... mais c'était avant d'y avoir goûté ! Comme nous l'ont enseigné les grands chefs cuisiniers « on mange aussi avec les yeux » et les goûts et les dégoûts ne proviennent pas seulement de l'effet que produisent les aliments en bouche, mais aussi de la manière dont ils nous sont présentés.

## Donner, recevoir et rendre le maté dans les « règles de l'art »

- 10 Peu à peu, d'erreur en erreur, d'observation en observation, et avec l'aide attentive de Doña Maria – la maîtresse de la maison dans laquelle je m'étais établie au début de mon séjour – j'ai appris à consommer et à servir le maté de manière correcte. Pendant mes premiers jours parmi eux, ce sont les membres de ce groupe domestique qui m'ont servi le maté en m'expliquant comment procéder pour le consommer de manière appropriée : il faut recevoir la calebasse ou le petit récipient qui contient les feuilles de maté imbibées de quelques gorgées d'eau de la main droite, ne pas toucher la *bombilla* (sorte de paille avec une passoire à l'extrémité plongée dans la décoction de feuilles) de la main et ne pas la bouger, sauf dans un délicat mouvement d'avant-arrière, pour aspirer un maximum de liquide. L'on rend ensuite le maté de la main droite à la personne qui le sert en dirigeant la *bombilla* dans sa direction. Elle verse alors à nouveau quelques gorgées d'eau dans le récipient avant de l'offrir à la personne suivante. Selon le nombre de personnes présentes, ces *mateadas* peuvent durer plusieurs dizaines de minutes et elles commencent en général dans le silence. Après deux ou trois tours de maté, on commence lentement à parler du temps, des récoltes, du bétail... le tout entrecoupé de longs silences. Vers le

cinquième tour, des thèmes plus personnels peuvent être abordés, alors que les « choses sérieuses » ne se discuteront rapidement qu'au moment de repartir.

- 11 Après quelques jours au sein de la famille de Doña Maria, j'avais compris la plupart de ces règles soit parce qu'elles m'avaient été expliquées directement par mes hôtes soit parce que des allusions, des quolibets ou des remises à l'ordre impératives étaient venus me rappeler que le maté ne devait pas être pris à la légère. Nous en buvions à plusieurs reprises au cours de la journée : le matin au réveil, après les repas pour aider à la digestion, pour accueillir des voisins ou des visiteurs de passage et aussi pendant qu'entre femmes nous nous occupions des tâches domestiques. Les interminables journées de lessives étaient ainsi rythmées par les *mateadas* servies par l'une d'entre nous qui pouvait ainsi se reposer un moment en offrant aux autres la possibilité de se désaltérer tout en interrompant, elles aussi, leur travail durant quelques instants. Lorsque nous étions pressées par le temps, Doña Maria préparait l'infusion et confiait alors la calebasse et la bouilloire à sa petite-fille qui avait cinq ans pour qu'elle nous donne du maté pendant que nous terminions nos tâches. Peu à peu, j'eus aussi le droit de le servir et, après quelques semaines, Doña Maria jugea que j'avais appris à le préparer de manière assez correcte pour me confier, parfois, la responsabilité d'en offrir aux personnes de passage, attestant ainsi de mon intégration au sein de ce groupe domestique.
- 12 Par la suite, en arrivant dans des familles inconnues, j'ai souvent eu l'impression que l'échange des premiers maté était le moment par excellence pendant lequel je pouvais gagner la confiance de mes hôtes et faire preuve tant de ma bonne foi que de ma connaissance des codes de leur société. Comme le remarque Poulain (2002 : 177) : « La nourriture, la cuisine et les manières de table, parce qu'elles sont culturellement déterminées, insèrent le mangeur dans un univers social, dans un ordre culturel. L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective et du même coup, dans un jeu d'identification/distinction, de l'altérité. [...] L'acte alimentaire insère et maintient par ses répétitions quotidiennes le mangeur dans un système de significations. [...] C'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux ». De ce point de vue, les échanges de maté prennent chez les Mapuche des dimensions particulières – quasi rituelles – auxquelles les Argentins non mapuche ne prêtent que peu d'attention<sup>5</sup>. La *mateada* mapuche s'inscrit ainsi dans une communication non verbale où le don de la boisson vient répondre au don de la visite, tout en permettant aux différents protagonistes de jauger leur familiarité et leur aptitude à jouer avec les codes de la bienséance mapuche.
- 13 Durant la belle saison, les Mapuche, tout comme les petits éleveurs métis, effectuent de fréquents allers-retours sur plusieurs dizaines, voire centaines de kilomètres entre leurs différents habitats pour se relayer dans la surveillance des troupeaux, acheminer des vivres, etc. Ces déplacements s'effectuent presque exclusivement à cheval en suivant des chemins escarpés et non carrossables dans la Cordillère des Andes. Il est par conséquent nécessaire à ces voyageurs de trouver un lieu où se loger ainsi qu'un champ dans lequel les chevaux pourront paître à leur guise durant la nuit. Si certains réseaux de parenté ou d'amitié permettent d'obtenir facilement un gîte, il est cependant fréquent de recevoir la visite d'une personne inconnue qui cherche à se loger en comptant sur l'hospitalité et la solidarité qui unit les petits éleveurs mapuche et/ou métis. La demande de logement ne se fera jamais directement, mais elle surgira dans le jeu des questions et des réponses pendant la *mateada*. Au-delà des paroles échangées, les différentes personnes en présence comprendront si le visiteur est bienvenu ou s'il sera plus ou moins rapidement éconduit

de la maison. Ainsi, pour se débarrasser d'un visiteur, le maté peut être servi avec de l'eau bouillie, ce qui brûle les feuilles et détruit leur goût particulier ; ou avec de l'eau pas assez chaude, ce qui provoque des douleurs d'estomac et un rapide effet laxatif ; le maté sucré peut se transformer peu à peu en maté amer si la personne qui le sert y joint trop peu de sucre, etc. Le visiteur saura alors qu'il n'est pas le bienvenu et décidera d'interrompre sa participation dans la *mateada* en disant : « *Gracias* (merci) ». La personne qui sert le maté répond alors : « *Buen provecho* (bon appétit) », signifiant ainsi qu'elle a compris que son interlocuteur ne veut plus de maté<sup>6</sup>. Si le choix du moment où se termine la *mateada* dépend (presque) entièrement du receveur, celui qui sert le maté peut, par les différentes stratégies décrites ci-dessus, amener le receveur à interrompre les échanges. Et si les échanges sont interrompus, le visiteur n'a plus forcément de raison de rester dans la maison dans laquelle il s'est arrêté. Par contre, s'il est le bienvenu, on lui offrira des *tortas fritas* après quelques tours de maté et peut-être même un *asado* ou, si la viande manque, il sera invité à partager le repas préparé par la maîtresse de maison<sup>7</sup>.

## Manger et boire pour (re)produire le lien social

- 14 À mon arrivée chez les Mapuche argentins, j'ai été étonnée par l'absence de places de marchés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des communautés, alors que cette pratique est des plus courante au Chili. Cette absence de marchés, de lieux où échanger des biens de première nécessité pose problème. En effet, bien que chaque groupe domestique puisse produire une partie des biens qui lui sont nécessaires, il reste cependant dépendant de l'extérieur pour l'obtention de nombreux produits. En Argentine, les familles s'approvisionnent soit dans de petits commerces situés dans les villages qui se trouvent à proximité des communautés et qui sont généralement tenus par des Blancs soit auprès de vendeurs itinérants, sorte de colporteurs modernes qui sillonnent les routes à bord de leurs camions. De plus, selon leurs besoins, les Mapuche se donnent quotidiennement des aliments (du pain, de la viande, des légumes, etc.) dont ils peuvent avoir ou non directement besoin. Ces biens sont semblables et pourraient donner l'impression d'avoir une faible valeur utilitaire — quel est l'intérêt pour une femme de recevoir un pain de sa voisine si elle vient elle-même de terminer la cuisson du sien ? Mais c'est justement parce qu'ils sont sans utilité personnelle particulière que ces biens sont faciles à rendre, et donc sociaux.
- 15 Dans chaque maisonnée, l'alimentation est similaire et elle se résume à un nombre limité de plats, tous à base de viande. Si celle-ci se révèle absente, les Mapuche considèrent qu'ils « n'ont pas mangé ». L'*asado* de plat de côtes est le mets préféré et sa consommation est presque toujours suivie d'une soupe (comprenant de gros morceaux de viande, des pommes de terre, des oignons additionnés de riz ou de pâtes) qui est censée faciliter la digestion. À ces deux plats viennent s'ajouter l'*estofado*, une potée de viande avec des pommes de terre, et le *guiso*, une potée à base de riz avec de la viande. Il n'y a donc pas de distinction entre les familles qui s'opèrerait par le biais du type de plat consommé. Par contre, on reconnaît la « main » de l'auteur d'un plat à la quantité de sel et/ou aux épices et aux plantes aromatiques qui entrent dans sa composition. Ces mets, simples en apparence, m'ont donné beaucoup de fil à retordre et ce n'est qu'après une année passée à ses côtés que Doña Maria constata avec satisfaction que je savais, enfin, faire une soupe. Elle annonça fièrement que j'avais « appris à cuisiner »<sup>8</sup> et déclara que j'allais maintenant certainement prendre un peu de poids pour être « bien comme il faut »<sup>9</sup>.



- 16 Dans les échanges de nourriture, les intervenants se jugent et se jaugent non pas en fonction du met qui est servi, mais plutôt selon la qualité et/ou la quantité de ce qui est offert. J'ai déjà expliqué quelles représentations sont associées à un *asado arrebatado*, ou comment accueillir ou renvoyer un visiteur en lui servant du maté, mais chaque plat contient un certain nombre de messages. Par exemple, la soupe est servie aux invités avec les plus gros morceaux de viande et il n'est pas rare que les femmes ou les enfants qui mangent en dernier doivent renoncer à en consommer. Ceci ne signifie pas pour autant que ces personnes sortent de table avec la faim au ventre puisque les femmes contrôlent toute la production des plats et qu'elles peuvent décider d'en consommer discrètement une partie avant ou après le moment du repas. Les visiteurs occupent par contre une position dans laquelle ils n'ont qu'un contrôle partiel sur leur consommation parce qu'ils ne savent pas s'ils seront invités à manger, ou non, avant de s'arrêter dans une maison. Si j'ai été confrontée à des situations comme celle où j'ai dû manger plusieurs *asados* en l'espace de quelques heures, j'ai aussi connu des journées de visite pendant lesquelles on ne m'offrit que du maté et peu ou pas de *tortas fritas* et/ou de pain. C'est donc la faim au ventre que je rentrais chez Doña Maria en me précipitant sur les casseroles et la réserve de pain, puisque c'était la seule maison où je pouvais me servir seule.

## Comment ne pas manger sans pour autant refuser le don

- 17 J'ai appris un certain nombre de stratégies visant à éviter les excès, comme par exemple, en disant rapidement « *muchas gracias, buen provecho* (merci beaucoup, bon appétit) » au moment de terminer un morceau d'*asado*, avant que quiconque ne m'en ait offert un nouveau. Par ces paroles performatives qui mettent fin au repas (ou à une partie du repas) pour celui qui les prononce, je signifiais à mes hôtes que je ne mangerais plus, tout en les mettant dans l'impossibilité d'insister. Lorsqu'arrivait ensuite le plat de soupe, je pouvais aussi choisir de ne pas manger le morceau de pomme de terre ou celui de viande soit en appelant un enfant pendant que je buvais le bouillon, pour lui offrir (à mon tour) ces morceaux, soit, après les avoir repoussés sur les bords de l'assiette et en les touchant le moins possible, je rendais l'assiette à la personne qui m'avait servie en disant « *muchas gracias, buen provecho* ». En rendant les morceaux de viande et de pomme de terre intacts, la cuisinière peut décider de les remettre dans la casserole ou les resservir directement à quelqu'un d'autre, puisque, le plus souvent, toutes les personnes présentes ne mangent pas simultanément. En effet, les invités sont servis en premier et reçoivent les meilleurs morceaux. Ils mangent soit seuls soit en compagnie du maître de maison. Puis, les autres hommes adultes de la maisonnée passent à table avant de laisser leur place aux femmes et aux enfants. Au début de mon séjour, j'ai pensé que tous ne mangeaient pas en même temps par manque de vaisselle, mais en vivant chez Doña Maria et en l'aidant dans les tâches ménagères, j'ai bientôt découvert l'existence d'une pile d'assiettes. L'organisation du repas en différents services permet, en fait, de marquer des différences et une certaine hiérarchie entre les personnes en présence. Ceci était particulièrement visible lorsque des invités étaient présents et que je décidais de manger avec les femmes de la maison. Les regards interloqués des premiers me démontraient alors qu'ils ne comprenaient pas pourquoi je ne mangeais pas avec eux en premier et, en me voyant manger en compagnie des femmes et des enfants<sup>10</sup>, ils devaient ensuite se rendre à l'évidence : je faisais partie de la famille.



## Vivre ou mourir ?

- 18 C'est toujours aux côtés de Doña Maria et de sa famille que j'ai malheureusement assisté à l'enterrement d'un jeune adolescent décédé à la suite d'un accident de cheval. La veillée funèbre devait durer trois jours et trois nuits et, pendant que les visiteurs se relayaient pour veiller la dépouille du jeune homme, les cuisines tournaient à plein régime pour confectionner de quoi nourrir toute l'assemblée. Chacun donnait un coup de main, les femmes en préparant la soupe, les hommes l'*asado*, les enfants en cherchant du bois, de l'eau, etc. Au milieu de la nuit, je me trouvais dans un *rancho* avec beaucoup d'autres personnes et une grand-mère me tendit un maté qui était le bienvenu pour me réchauffer et m'aider à supporter le vent froid qui soufflait sans discontinuer. Au moment où j'allais boire le maté, mon voisin, un neveu de Doña Maria, me poussa violemment en faisant mine de se lever pour mieux se rasseoir aussitôt. En me bousculant de la sorte, il me fit renverser pour le moins la moitié de la portion de maté sur mes habits, sur ceux de ma voisine et sur le sol. Ce jeune homme s'excusa à peine et me proposa rapidement de retourner auprès de la dépouille pour la veillée.
- 19 Ce n'est qu'après notre retour dans la maison de Doña Maria que j'ai compris pourquoi j'avais été bousculée par son neveu. En effet, celui-ci commenta cet épisode à sa tante en insistant bien sur le fait qu'il était heureusement présent au moment où j'avais reçu le maté que me tendait la grand-mère et qu'on ne pouvait décemment me laisser seule en de telles situations puisque je ne savais pas prendre soin de moi. C'est alors, devant mon incompréhension totale, que Doña Maria m'expliqua que dans son groupe domestique, comme dans une partie de la communauté, la grand-mère qui m'offrit le maté était considérée comme une sorcière (*bruja*) et qu'il fallait, de ce fait, veiller à ce qu'elle ne jette aucun sort. En recevant le maté sans utiliser de protection, je pouvais donc mettre ma santé en danger parce que cette *bruja* y avait peut-être mis « quelque chose ». Recraché tout ou partie de la première gorgée d'une boisson que l'on soupçonne d'être ensorcelée est l'un des moyens de protection et c'est cette action que le jeune homme qui m'accompagnait voulait provoquer en me poussant brutalement lorsque la grand-mère m'eut passé le maté et qu'il n'y avait plus aucun doute sur ma décision de le boire...
- 20 Contrairement à son neveu, Doña Maria ne semblait pas prendre cet incident trop au sérieux parce qu'elle doutait qu'un sort de la grand-mère puisse m'atteindre. Selon elle, la différence de « sang » ou de « race » qui nous séparait eux et moi devait suffire à me protéger contre les attaques de sorcellerie des Mapuche, alors que son neveu pensait que, ma présence prolongée au sein de familles mapuche m'ayant « mapuchisée », je pouvais être vulnérable aux sorts. Intrigués par cette situation inhabituelle, les proches de Doña Maria me prirent alors comme sujet (objet ?) d'observation et analysèrent tous les symptômes qu'ils purent déceler sur mon corps et ma personne. Depuis lors, certaines réactions sont interprétées comme inhérentes à un sort mapuche – ce qui atteste de ma proximité avec eux –, alors que d'autres sont attribuées à ma personne ou à mon caractère – et prouvent ainsi la différence qui nous sépare.

## Manger avec les ancêtres

- 21 Une fois par an, les Mapuche organisent un rituel important, le *Nguillatun* (en *mapudungun*), qui s'étend sur trois jours et deux nuits et qui a pour but de remercier les divinités et les ancêtres pour la protection qu'ils offrent aux hommes, aux troupeaux, aux récoltes, etc. C'est l'un des rares moments où toute une communauté se réunit et où les différents groupes domestiques qui la composent interagissent les uns avec les autres. Ce rituel étant très complexe<sup>11</sup>, je ne m'attarderai ici que sur les échanges de nourriture et de boisson entre les participants.
- 22 Lors des *Nguillatun*, les différentes familles qui composent la communauté se trouvent réunies sur un espace limité où elles interagissent tant dans les chants, les danses, les rituels d'aspersion, les prières, que pour préparer et consommer de grandes quantités de nourriture. Ayant accompagné la famille de Doña Maria, je me vis confier l'épluchage des légumes. Vers midi, lorsque les chants et les danses s'interrompirent, nous avons commencé à servir le repas. Doña Maria remplissait les assiettes et envoyait sa fille servir les personnes qu'elle voulait honorer (une grand-mère, ses commères et compères<sup>12</sup>, des oncles, etc.). Pendant ce temps, une de mes amies était venue me donner un plat de nourriture montrant ainsi publiquement la relation qui nous unissait. Alors que je terminais lentement le plat qu'elle m'avait donné, j'ai commencé à me rendre compte que plusieurs regards étaient dirigés vers moi. Dès que j'eus rendu l'assiette vide à mon amie, une femme se dirigea vers moi avec un plat, alors qu'une autre semblait désolée d'avoir été prise de vitesse. S'il n'est, en général, pas possible de refuser un don, l'obligation de recevoir est d'autant plus forte durant les *Nguillatun*. De plus, en recevant des plats de différentes familles j'attestais de mon intégration dans une partie de la communauté de Doña Maria<sup>13</sup>. Ce jour-là, comme cela m'était arrivé lors de mes premières visites dans la communauté, je fus obligée de manger beaucoup plus qu'à l'accoutumée, à tel point que j'ai failli refuser un plat, le cinquième, mais le regard réprobateur de Doña Maria m'en dissuada. Afin de supporter cette situation, je commençai à répartir le contenu des assiettes autour de moi jusqu'au moment où plus personne ne pouvait avaler la moindre bouchée de nourriture. Lorsque je fis remarque à Doña Maria que j'avais consommé des repas venant de personnes avec lesquelles je n'avais jamais eu de contact, elle se montra très heureuse de cette situation et me dit : « Vous voyez, cela veut dire qu'ils vous acceptent, c'est très gentil de leur part ». Je lui demandais alors s'il ne serait opportun de se méfier de ces dons venant de personnes « éloignées », voire presque « inconnues » pour moi qui pourraient peut-être essayer de m'ensorceler au travers de la nourriture qu'ils m'offraient. Elle me répondit alors que je n'avais pas de soucis à me faire, parce que – contrairement à la situation décrite au chapitre précédent – il n'est pas nécessaire de se protéger contre les sorts pendant le *Nguillatun*. En effet, toute personne qui oserait user de ses pouvoirs dans un but destructeur durant ce rituel verrait les sorts qu'elle a jetés se retourner contre elle. Ce que nous mangions, comme les danses, les chants, les prières, représentaient d'une certaine façon des dons que nous faisions aux divinités et aux ancêtres pendant le rituel et puisqu'ils étaient destinés avant tout à ces entités surnaturelles : nous n'en étions que les véhicules. Le lendemain, alors que les échanges de nourriture allaient recommencer, j'ai demandé à Doña Maria d'être la responsable du transport des plats vers les personnes qu'elle avait choisi de servir. De cette manière, j'étais si occupée à ma tâche que personne ne put m'offrir à manger durant une bonne

demi-heure. Par la suite, une grand-mère me fit découvrir l'existence du sachet plastique dans lequel elle gardait discrètement les morceaux de viande qu'elle n'arrivait pas à manger. Elle et moi partagions cette situation si particulière d'avoir à recevoir énormément de nourriture : moi, parce que j'étais l'« étrangère », et elle parce qu'elle était une aïeule et que tous ses enfants et petits-enfants voulaient l'honorer d'un don. Comme toutes deux, nous n'arrivions pas à manger tous les aliments qui nous étaient offerts, nous les gardions pour mieux les redistribuer le soir, ou pendant la nuit, à ceux qui désiraient un petit casse-croûte.

## Conclusion

- 23 Le départ sur le terrain demande une grande préparation (lectures, bagages, prises de contact, demandes de visa et de permis de recherche, etc.), mais au contact quotidien des personnes avec lesquelles nous décidons de nous établir, la réalité reprend le dessus et force est de constater que tous les préparatifs n'atténuent pas la difficulté des premiers moments où le corps, souvent, est mis à dure épreuve. Il faut arriver à dormir suffisamment, à anticiper les variations climatiques, à manger ni trop ni trop peu, à boire suffisamment, etc. Le goût de l'anthropologue pour l'expérience de l'altérité peut alors se trouver brutalement confronté à son dégoût pour certaines nourritures et/ou pratiques, nous rappelant ainsi que « [...] toute monographie résulte d'une approche comparative, qu'on le veuille ou non, puisqu'elle se construit sur la comparaison – jamais explicite – entre les traits culturels dont chaque ethnologue est porteur et ceux auxquels son expérience de terrain le confronte » (Caratini, 2004 : 17). En partageant les repas de nos informateurs, nous incorporons plus que de simples aliments et mettons souvent en jeu notre intégration sur le terrain, donnant ainsi raison à la formule allemande *Man ist, was man isst* (on est ce que l'on mange). Dans cette confrontation avec l'altérité que nous désirons approcher et à laquelle nous cherchons à nous « intégrer », même si ce n'est que pour un laps de temps limité, nous devons manger et boire avec autrui selon des normes qui peuvent nous déranger... parfois, simplement, parce qu'elles dérangent notre corps.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- BARRETO O., 1992. *Fenomenología de la religiosidad mapuche*. Buenos Aires, Centro Salesiano de Estudios « San Juan Bosco ».
- CARATINI S., 2004. *Les non-dits de l'anthropologie*. Paris, PUF.
- FALASCHI C. (dir), 1996. « Defensa y reivindicación de tierras indígenas ». *Proyecto especial de investigación y extensión UNC-APDH. Informe final*. Neuquén, Universidad del Comahue.
- FARON L., 1964. *Hawks of the Sun, Mapuche Morality and its Ritual Attributes*. Pittsburg, University of Pittsburgh Press.
- KRADOLFER S., 2001. « De la importancia del don como fundamento para las relaciones sociales en las comunidades mapuche de Argentina », *Scripta Ethnologica*, XXIII : 133-143.

KRADOLFER S., 2002. « Les communautés mapuche de la province de Neuquén (Argentine). Pour une approche de la cohésion sociale par le don maussien », *Tsantsa*, 7 : 140-145

KRADOLFER S., 2005. *Organisation sociale, don et identité dans les communautés mapuche de la province de Neuquén (Argentine)*. Thèse de doctorat en cotutelle entre l'Université de Lausanne et l'Université de Paris III – Sorbonne Nouvelle.

MAUSS M., 1991 « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *Sociologie et anthropologie*. Paris, PUF [éd. originale dans l'*Année sociologique*, 1923-1924].

PEREDA I., PERROTTA E., 1994. *Junta de hermanos de sangre*. Buenos Aires, Pereda y Perrotta.

POULAIN J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF.

## NOTES

1. Les communautés mapuche dans lesquelles j'ai travaillé ayant en partie perdu leur langue propre, le *mapudungun*, les termes vernaculaires écrits en italiques sont, sauf indication contraire, des termes espagnols, langue qui est couramment parlée par les Mapuche argentins.
2. Au moment où j'écris ce texte, la province de Neuquén reconnaît légalement l'existence de 38 communautés alors que les organisations mapuche en identifient 56 (communication personnelle, Miguel Antipan 9.8.2005).
3. Le territoire communautaire comprend souvent deux ou trois espaces entre lesquels les Mapuche se déplacent avec leurs troupeaux de chèvres, moutons, vaches et chevaux. Ils s'établissent dans les plaines durant l'hiver et se rendent dans la Cordillère des Andes, sur des pâturages de basse et moyenne altitude, pendant l'été.
4. Les remarques suivantes concernent avant tout les chèvres qui forment la base de l'alimentation carnée, qui est complétée par de la viande de vache, de mouton et beaucoup plus rarement de cheval, bien que ce dernier ait été l'un des aliments le plus prisé par les Mapuche aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles.
5. La vision romantique et essentialisée des Mapuche menait souvent mes interlocuteurs (médecins, assistants sociaux, anthropologues, fonctionnaires des Affaires indigènes...) à prêter une attention soutenue aux rituels religieux, aux tenues vestimentaires, à la langue mapuche, etc., et à négliger l'importance de pratiques quotidiennes « évidentes », telles les *mateadas*, pourtant lourdes de sens aux yeux des Mapuche.
6. Certaines personnes font mine de ne pas entendre le mot *gracias*, ne répondent rien et continuent de servir du maté dans le but de maintenir la relation et le dialogue avec leur interlocuteur.
7. Chez les Mapuche, comme dans le reste de l'Argentine, l'*asado* est préparé par les hommes, alors que tous les autres plats sont confectionnés par les femmes.
8. Le bœuf bourguignon avec gratin dauphinois que j'ai souvent fait goûter à mes amis mapuche et non mapuche ne remporta aucun succès auprès des premiers, alors que les derniers l'encensaient... Je crois que si les Mapuche appréciaient mon aide pour éplucher les légumes, ils étaient très inquiets dès que je m'approchais trop des casseroles, se demandant ce que j'allais « encore inventer » !
9. À cette époque, j'étais déjà en surcharge pondérale selon les critères européens, alors que les Mapuche me trouvaient un peu trop mince à leur goût. Avoir appris à faire la soupe à leur façon allait par conséquent me permettre de manger comme eux, de grossir un peu, pour finalement leur ressembler un peu plus.
10. Malgré mon insistance pour partager le repas avec les femmes, Doña Maria essaya pendant un certain temps de me faire manger avant le tout dernier service en me faisant prendre place,

par exemple, avec les jeunes hommes ou en évitant d'asseoir les enfants en même temps que moi. Peu à peu, notre relation croissait en confiance et comme elle semblait s'amuser autant que moi des regards de surprise des invités, elle prit un malin plaisir à me servir tout à la fin du repas, en même temps qu'elle et ses filles.

11. Cf. Barreto (1992), Faron (1964), Pereda et Perrota (1994).

12. La relation de *compadrazgo* occupe une position importante chez les Mapuche, comme dans d'autres populations amérindiennes et latino-américaines.

13. Les communautés mapuche sont traversées de nombreuses divisions et subdivisions internes inhérentes à leur organisation sociale (Kradolfer, 2005).

---

## RÉSUMÉS

À partir d'anecdotes issues de recherches menées chez les Mapuche, j'analyserai la position particulière de l'anthropologue face à l'obligation de consommer tous les aliments qui lui sont présentés. Je montrerai comment il est cependant possible de s'y soustraire soit en utilisant les mêmes moyens que les Mapuche soit en s'inscrivant dans une altérité totale, oscillant ainsi entre les ressorts de la reconnaissance d'une certaine intégration et l'affirmation de la différence. Les échanges d'aliments seront aussi analysés comme des échanges-dons qui (dé)lient personnes et groupes domestiques, qui marquent la reconnaissance, l'amitié, le respect, mais peuvent aussi être les supports d'actes de sorcellerie qui entraîneront la maladie et parfois la mort.

Using anecdotes taken from my research among the Mapuche, I will analyse the anthropologist's specific position faced with the obligation to consume all the food that is presented to them. I will show how it is nevertheless possible to evade this obligation, either by utilising the same means as the Mapuche or by placing oneself in a total form of alterity, oscillating between a recognition of a certain integration and an affirmation of difference. Exchanges of food will thus be analysed as gift-exchanges (Mauss) which (un)tie people and domestic groups together, which mark recognition, friendship, respect, but can also be the basis of acts of witchcraft leading to illness and sometimes death.

## INDEX

**Keywords :** fieldwork, Gift (Mauss), Mapuche, observation – participation, witchcraft

**Mots-clés :** don, Mapuche, observation – participation, recherche de terrain, sorcellerie

## AUTEUR

SABINE KRADOLFER

Université de Lausanne

Docteure, première assistante à l'Université de Lausanne.

Sabine.KradolferMorales@unil.ch